A: Apfelrohkost auf Ruccola

B: Tagliatelle verde

C: Pesto

D: Gemüsejulienne

E: Himbeer – Panna cotta

F: Joghurtsauce Mandelplätzchen

**Aufgabenanalyse:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Code | Ablaufschritt/Vorgangsstufe | TZ | WZ | Information |
|  | | | | |
| **Apfelrohkost auf Ruccola** | | | | |
| A1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, grünes Schneidebrett, Metallschüssel, Zitronenpresse, Salatschleuder, Metallschüsseln; |
| A2 | 2 Äpfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln | 5 |  | mit Schale in Scheiben schneiden, entkernen |
| A3 | 2 Äpfel brunoaise schneiden und mit Zitronensaft beträufeln | 5 |  | mit Schale |
| A4 | Creme fraiche mit Äpfeln vermischen und würzen | 5 |  | brunoaise Äpfel, Salz und Pfeffer |
| A5 | Vinaigrette herstellen und Ruccola waschen | 5 |  | Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuter, Zwiebel  mit Salatschleuder |
| A6 | Anrichten und Garnieren | 5 |  | Apfelmasse auf die Scheiben geben, Ruccola auf das Teller und Apfelscheiben daraufgeben mit Kresse und Walnusshälften garnieren; |
|  |  | 30 |  |  |
|  |  | 5 |  | Verteilszeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pesto** | | | | |
| C1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Metallhafen, Pürierstab,  Kasserole |
| C2 | Basilikumblätter, Pinienkerne, Knoblauchzehen pürieren;  Olivenöl, Parmesan dazugeben und würzen | 5 |  | Salz und Pfeffer |
| C3 | Ziehen lassen |  | 5 |  |
| C4 | Nudeln in Pesto schwenken | 5 |  |  |
|  |  | 15 | 5 |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tagliatelle verde** | | | | |
| B1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Schüssel, Pürrierstab, Nudelbrett, Kasserole, |
| B2 | Spinat blanchien und pürrieren | 5 |  | in Salzwasser |
| B3 | Mehl, Eier, Spinat, Olivenöl und Salz zu einem Teig kneten | 10 |  | Mehl auf Nudelbrett, eine Grube in der Mitte machen und flüssige Zutaten hinein, |
| B4 | kleine Laibchen formen und schleifen | 10 |  | Unter der Handfläche auf der Arbeitsoberfläche drehen; |
| B5 | rasten lassen |  | 30 | in **Frischhaltefolie** einwickeln |
| B6 | Teig auf bemehlter Oberfläche dünn ausrollen | 5 |  | Mit Nudelmaschine |
| B7 | Übertrocknen lassen |  | 10 |  |
| B8 | Teig durch die Nudelmaschine lassen | 10 |  | Streifen;  Trocknen lassen |
| B9 | Nudeln in Salzwasser kochen lassen | 5 |  | Al dente  (ca. 2-3 min)  Und abseihen; |
|  |  | 50 | 40 |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gemüsejulienne** | | | | |
| D1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, grünes Schneidebrett, Stielpfanne |
| D2 | Karotten und Paprika waschen, schneiden | 5 |  | julienne |
| D3 | Lauch waschen, schneiden | 5 |  | ringelig |
| D4 | Gemüse in Butter und Zucker soutieren | 5 |  |  |
| D5 | mit Wasser aufgießen und würzen | 5 |  | Salz, Pfeffer, Knoblauch, Suppenwürze, Kräuter |
|  |  | 25 |  |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Himbeer – Panna cotta** | | | | |
| D1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Kasserole, kalt ausgespülte Dariolförmchen, Pürierstab;  Kasserole |
| D2 | Gelatine in Zitronensaft einweichen | 5 |  |  |
| D3 | Himbeeren mit Zucker auftauen | 5 |  |  |
| D4 | Gelatine zu den Himbeeren geben | 5 |  | wenn diese kochen! |
| D5 | Pürieren | 5 |  |  |
| D6 | Himbeeren in Dariolförmchen einfüllen | 5 |  |  |
| D7 | Kühlen lassen |  | 20 | Kühlschrank bzw. Tiefkühler |
| D8 | Gelatine einweichen | 5 |  | kaltes Wasser |
| D9 | Obers, Vanillezucker und Kristallzucker erhitzen | 5 |  |  |
| D10 | Gelatine mit Grand Manier oder Cointreau auflösen | 5 |  | Erhitzen |
| D11 | Gelatine in Obers einrühren | 5 |  | Vorsichtig |
| D12 | Obersmasse in die Dariolförmchen einfüllen | 5 |  | zu den Himbeeren dazu; |
| D13 | Panna cotta wieder kühlen lassen |  | 55 | Kühlschrank bzw. Tiefkühler |
| D14 | Anrichten | 5 |  | Panna cotta auf ein Teller stürzen, Mandelplätzchen und Joghurtplätzchen dazugeben,  gehackte Pistazien darüberstreuen; |
|  |  | 60 | 75 |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Joghurtsauce und Mandelplätzchen** | | | | |
| F1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Metallschüssel, Kasserole, Schneebesen, Pürierstab; |
| F2 | Joghurt, Quimik, Staubzucker und Zirtonensaft verrühren | 5 |  | keine Knollen! |
| F3 | Himbeeren mit Zucker und Himbeergeist auftauen und pürieren | 5 |  |  |
| F4 | Himbeeren mit Joghurtmasse anrichten | 5 |  | Spiegel |
| F5 | Zucker und Butter erhitzen | 5 |  | karamelisieren |
| F6 | Mandelblättchen dazugeben und auf Blechpapier geben | 5 |  | kleine, flache Plätzchen  kühlen lassen! |
|  |  | 30 |  |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |